2.018 Nátierka hrachová
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
hrach suchý	0,45	0,45	0,55	0,55	0,60	0,60	0,80	0,80
maslo	1,00	1,00	1,30	1,30	1,50	1,50	1,90	1,90
cesnak	0,06	0,05	0,07	0,06	0,07	0,06	0,10	0,09
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
mlieko	0,15	0,15	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Hrach preberieme, umyjeme a uvaríme vo vode do mäkka. Uvarený rozmixujeme alebo prepasírujeme. Vmiešame do vyšľahaného masla, zriedime mliekom. Dochutíme soľou a očisteným, prelisovaným cesnakom. Vyšľaháme do peny.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	382	92	1,17	8,3	0,0	2,8	0,6	7,1	0,2	0,052	0,0	0,0	0,2	0,0
B	491	118	1,44	10,8	0,0	3,5	0,8	9,1	0,3	0,067	0,0	0,0	0,2	0,0
C	562	135	1,60	12,5	0,0	3,8	0,8	11,2	0,3	0,077	0,0	0,0	0,3	0,0
D	719	173	2,13	15,9	0,0	5,1	1,1	14,6	0,4	0,098	0,0	0,0	0,4	0,0